

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies  
pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

# F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

**CL 2021/91/OCS-EXEC**  
**Février 2022**

- À:** Points de contact du Codex  
Points de contact des organisations internationales ayant le statut d'observateur auprès du Codex
- DE:** Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius,  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires.
- OBJET:** **Demande d'observations relatives à une proposition de révision de la Norme pour le Kimchi (CXS 223-2001)**

**DATE LIMITE:** 15 juillet 2022

## CONTEXTE

1. En réponse à une proposition de révision de la Norme pour le Kimchi (CXS 223-2001) présentée au secrétariat du Codex par la République de Corée (voir le document CX/EXEC 21/81/3, paragraphes 1 à 6), les participants à la quatre-vingt-unième session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (ci-après le «Comité exécutif») ont pris note du fait que cette norme relevait de la compétence du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités dont les activités avaient été ajournées *sine die* lors de la quarante-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius (ci-après «la Commission»), et qu'une lettre circulaire serait diffusée afin de recueillir les points de vue des membres et des observateurs concernant la proposition. Les participants à la quatre-vingt-unième session du Comité exécutif ont également indiqué que les réponses à la lettre circulaire viendraient éclairer un examen critique des propositions de nouveaux travaux réalisés par le Comité exécutif à sa quatre-vingt-troisième session, et que leurs recommandations seraient présentées à la Commission à sa quarante-cinquième session, pour examen.
2. Dans la proposition, il est précisé que les principaux aspects de la Norme pour le Kimchi (CXS 223-2001) à réviser sont les suivants: section 2.1 Définition du produit a) (nomenclature de l'ingrédient principal) et c) (conditions de production), section 3.1.3 Autre composition (acidité totale) et section 4 Additifs alimentaires.
3. La Norme pour le Kimchi (CXS 223-2001) a été adoptée à la vingt-quatrième session de la Commission, en 2001, et modifiée à la quarantième session de la Commission, en 2017.
4. Les activités du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités sont actuellement ajournées *sine die*, mais la Commission a déjà approuvé de nouveaux travaux sur les noix de cajou et la patate douce séchée, qui ont été inscrits sur une liste de travaux qui pourraient être menés par le Comité.
5. Le document de projet figure à l'annexe I.

## DEMANDE D'OBSERVATIONS

6. Les membres du Codex et les observateurs sont invités à communiquer des observations, ainsi que des justificatifs de leurs réponses, sur les questions suivantes:
  - Le Codex devrait-il entreprendre de nouveaux travaux tels que décrits dans la proposition jointe au présent document, afin de réviser la Norme pour le Kimchi (CXS 223-2001)?
  - Les informations contenues dans le document de projet sont-elles suffisantes ou des informations complémentaires sont-elles nécessaires pour que l'on puisse prendre une décision respectant les critères énoncés dans le Manuel de procédure (pages 43 à 47, critères régissant l'établissement des priorités des travaux)?
  - Est-ce que d'autres pays producteurs et consommateurs de kimchi souhaitent soulever des questions similaires ou supplémentaires en rapport avec la sécurité sanitaire et la qualité concernant les sections indiquées ou d'autres sections de la norme, et sont-ils prêts à fournir des données supplémentaires?

**INDICATIONS RELATIVES À LA COMMUNICATION D'OBSERVATIONS**

7. Les membres du Codex et les observateurs sont tenus de communiquer leurs observations par l'intermédiaire de leurs points de contact, à l'aide du Système de mise en ligne des observations.
8. Les points de contact des membres du Codex et des observateurs peuvent se connecter au Système et consulter le document à examiner en cliquant sur «Enter» sur la page «My reviews», qui s'affiche une fois que l'utilisateur s'est identifié.
9. Les points de contact des membres du Codex et des organisations ayant le statut d'observateur auprès du Codex sont priés de formuler des observations générales concernant le document. On trouvera des indications supplémentaires sur les catégories et les types d'observations du Système dans la rubrique [Foire aux questions \(FAQ\)](#) (en anglais).
10. D'autres ressources concernant le Système de mise en ligne des observations, notamment le Manuel de l'utilisateur et le Petit guide, sont disponibles à l'adresse suivante: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/ocs/fr>.
11. Pour toute question concernant le Système de mise en ligne des observations, prière de contacter: [Codex-OCS@fao.org](mailto:Codex-OCS@fao.org)

## DOCUMENT DE PROJET

## PROPOSITION DE RÉVISION DE LA NORME CODEX POUR LE KIMCHI

## 1. Objectif et champ d'application de la proposition de révision

Le kimchi est un aliment salé et fermenté dont le principal ingrédient est le chou chinois, ou «chou kimchi». D'autres ingrédients y sont ajoutés à des fins d'assaisonnement, principalement du poivre rouge (*Capsicum annuum* L.) en poudre, de l'ail et d'autres variétés comestibles du genre *Allium*, du gingembre et du radis. Ces ingrédients peuvent être émincés, coupés en tranches et/ou découpés en morceaux.

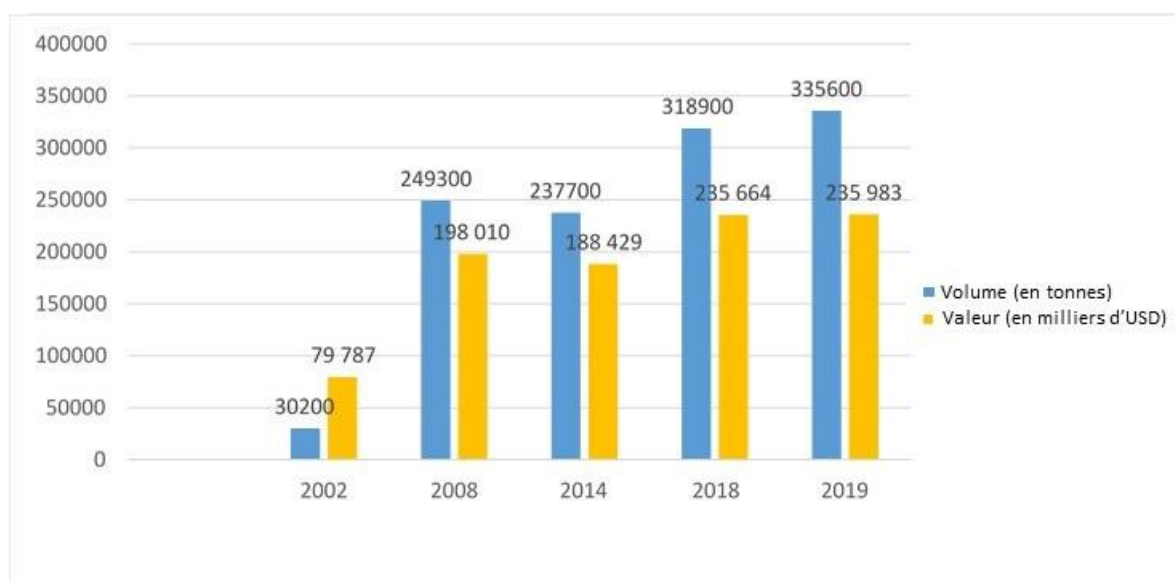
Le kimchi est généralement consommé en accompagnement et est riche en nutriments, comme la vitamine C, la vitamine A, la thiamine, la riboflavine, le calcium et le fer. Lors du processus de fermentation, divers acides organiques se forment. Ils ont pour propriétés de faciliter la digestion et de protéger les bactéries intestinales de facteurs alimentaires nocifs, notamment des bactéries responsables de l'intoxication alimentaire.

Le processus de production et les exigences en matière de qualité des producteurs de kimchi ont évolué à plusieurs égards, ce qui explique que le besoin de réviser la norme ait été évoqué à maintes reprises depuis l'adoption de celle-ci.

Les travaux proposés ont pour objectif et champ d'application la proposition d'une révision de la *Norme pour le kimchi* (CXS 223-2001), conformément aux objectifs du Codex qui sont de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques équitables dans le commerce alimentaire mondial.

## 2. Pertinence et actualité de la norme

Depuis 2001, année d'adoption de la norme Codex pour le kimchi, la production de kimchi et le volume des échanges de ce produit n'ont cessé d'augmenter au sein de la région et à l'échelle internationale. En 2019, la République de Corée a commercialisé 335 600 tonnes de kimchi dans 93 pays. Si l'on compare ces chiffres à ceux de 2002 (30 200 tonnes et 31 pays), le volume des échanges a été multiplié par 11,1 et le nombre de pays commerçants par 3. Compte tenu de la tendance actuelle du commerce et de la consommation de kimchi, il est nécessaire de réviser la norme actuelle, devenue obsolète, afin de protéger la santé des consommateurs et de garantir des pratiques commerciales équitables.



**Figure 1. Volume total des échanges commerciaux de kimchi et valeur du produit en République de Corée (2002-2019)**

Source: Korean International Trade Association's K-Stat (<http://stat.kita.net/main.screen>)

### 3. Principales questions à traiter

Les principaux aspects visés par ce travail sont les exigences en termes de qualité et de sécurité sanitaire, notamment la définition du produit (nomenclature de l'ingrédient principal), les conditions de production, les exigences de la production (valeur de l'acidité, par exemple) et les additifs alimentaires.

#### Révision de la section 2.1 Définition du produit

- Modification de la nomenclature des principaux ingrédients.

À l'heure actuelle, l'ingrédient principal du kimchi, *Brassica pekinensis* Rupr., est communément appelé «chou chinois». Cependant, des éléments indiquent que la dénomination commune de «chou kimchi» a également été utilisée dans d'autres textes du Codex et dans des articles scientifiques pour désigner *Brassica pekinensis* Rupr. Par conséquent, afin de limiter les risques de confusion dans le commerce et de faciliter le choix des consommateurs, la République de Corée propose de modifier le nom commun et/ou le nom de produit de l'ingrédient principal du kimchi.

- Modification du paragraphe 2.1. c), conditions de production du kimchi.

Les effets de l'acide lactique produit au cours de la fermentation sur le kimchi (qualité, goût, arôme, etc.) sont connus. Cependant, de nombreuses recherches montrent que d'autres acides organiques sont également produits, tels que l'acide phényllactique et l'acide acétique, et jouent un rôle similaire à celui de l'acide lactique. La République de Corée propose donc une révision du texte du paragraphe 2.1. c) afin de prendre en compte la production d'acides organiques autres que l'acide lactique.

#### Révision de la section 3.1.3 Autre composition

- Fixer une limite supérieure pour la valeur de l'acidité du kimchi.

La République de Corée a reçu des demandes de modification de la valeur de l'acidité de la part des industries concernées. Selon les résultats expérimentaux préliminaires et les données fournies par les industries concernées, l'acidité des produits à base de kimchi peut atteindre 1,4 pour cent au cours de la fermentation et/ou de la conservation. Cependant, la limite définie au paragraphe 3.1.3 c) correspond à 1 pour cent d'acidité. Par conséquent, la République de Corée invite les pays membres à recueillir des données pertinentes auprès des industries de leurs pays et à réviser la limite définie pour l'acidité du kimchi.

#### Révision de la section 4 Dispositions relatives aux additifs alimentaires

La *Norme pour le kimchi* (CXS 223-2001) a été élaborée il y a plus de 20 ans, en 2001, et la série d'additifs alimentaires visés par la norme est très limitée. Depuis plusieurs années, la République de Corée reçoit fréquemment et continuellement des demandes relatives à la nécessité de prendre en compte dans la norme les additifs alimentaires actuellement disponibles qui conviennent à une utilisation dans la fabrication du kimchi. Par ailleurs, la norme actuellement en vigueur semble restreindre davantage les substances autorisées dans la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995). Dans ce contexte, la section 4 portant sur les additifs alimentaires doit être révisée de manière à être harmonisée avec les pratiques actuelles du secteur et avec la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995).

### 4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux

#### Critères généraux

La révision de la norme répondra aux critères généraux en matière de protection des consommateurs et de pratiques commerciales équitables de la manière suivante:

- Amélioration des paramètres de sécurité sanitaire et de qualité du kimchi en vue de garantir la protection du consommateur.
- Révision de la dénomination commune de l'ingrédient principal afin d'assurer des pratiques commerciales équitables.

### Critères applicables aux produits

#### a) Volume de production et de consommation dans les différents pays, ainsi que volume et structure des échanges commerciaux entre pays

Le commerce et la production de kimchi ont augmenté de manière significative (voir les tableaux 1 et 2) depuis l'adoption de la *Norme pour le kimchi* (CXS 223-2001).

**Tableau 1. Volumes échangés en République de Corée, valeur des échanges et nombre de pays commerçants**

Année	Nombre de pays			Volume (en milliers de tonnes)			Valeur (en milliers d'USD)		
	Total	Importations	Exportations	Total	Importations	Exportations	Total	Importations	Exportations
2002	31	3	28	30,2	1,0	29,2	79 787	469	79 318
2008	50	2	48	249,3	222,4	26,9	198 010	112 715	85 295
2014	74	8	66	237,7	212,9	24,7	188 429	104 396	84 033
2018	82	7	75	318,9	290,7	28,2	235 664	138 215	97 449
2019	93	9	84	335,6	306,0	29,6	235 983	130 911	104 992

Source: Korean International Trade Association's K-Stat (<http://stat.kita.net/main.screen>)

**Tableau 2. Volume de production du kimchi en République de Corée, au Japon et en Chine (en dizaines de milliers de tonnes)**

Année	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2017	2018	2019
République de Corée	29,2	33,5	32,4	30,1	32,7	32,8	33,5	46,7	47,1
Japon	24,0	23,8	20,9	19,1	20,0	-	-	-	-
Chine	10,2	12,5	16,9	27,3	33,3	38,4	275,6*	290,7*	-

Source: Institut mondial du kimchi, République de Corée; Ministère de la sécurité sanitaire des aliments et des médicaments, République de Corée; Centre de recherche en commercialisation de produits alimentaires, Japon; \*: sur la base des quantités importées en République de Corée (<http://stat.kita.net/main.screen>)

#### b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler

Aucune.

#### c) Potentiel commercial au plan international ou régional

Comme l'illustrent les tableaux 1 et 2 ci-dessus, le commerce international des produits à base de kimchi a connu une augmentation considérable depuis 2002. En 2018, le volume des échanges de kimchi (318 900 tonnes) a été environ dix fois supérieur à celui de 2002. Par le passé, le kimchi était principalement commercialisé dans la région de l'Asie du Nord-Est. Les échanges au sein de cette région ont augmenté et le kimchi est désormais commercialisé dans le monde entier (voir tableau 3), y compris en Amérique du Nord et en Europe. On estime par ailleurs que le marché mondial du kimchi devrait connaître un taux de croissance annuel cumulé de 5,2 pour cent au cours des cinq prochaines années et atteindre 3,85 milliards d'USD en 2024. **Invalid source specified.**<sup>1</sup>.

#### d) Aptitude du produit à la normalisation

Ce produit fait déjà l'objet d'une *Norme pour le kimchi* (CXS 223-2001). Cependant, les données scientifiques et les informations disponibles en ce qui concerne les pratiques récentes de fabrication montrent qu'il est nécessaire de réviser la norme CXS 223-2001.

<sup>1</sup> Kimchi Market 2019: Global Industry Trends, Future Growth, Regional Overview, Market Share, Size, Revenue, and Forecast Outlook till 2024

**e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce**

Les modifications qu'il est proposé d'apporter aux conditions de production et aux critères de qualité (acidité) figurant dans la *Norme pour le kimchi*, sur la base des données analytiques disponibles, contribueront à garantir des pratiques commerciales équitables et à protéger la santé des consommateurs.

**f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés**

Aucun.

**g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou suggérés par les organes intergouvernementaux ou internationaux pertinents**

Aucun.

**5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

La révision de la norme Codex pour le kimchi est conforme à l'«Objectif stratégique 1. Réagir rapidement aux problèmes actuels, naissants et cruciaux» présenté dans le Plan stratégique du Codex 2020-2025.

**6. Information sur la relation entre la proposition et les autres documents existants du Codex**

Les travaux tiendront compte des documents existants du Codex, comme suit:

- *Norme pour le kimchi* (CXS 223-2001)
- *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)
- *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)
- *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)
- *Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale* (CXA 4-1989)
- Révision de la Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale: groupes de légumes (REP17/ PR, paragraphe 115, annexe VIII, partie A)

**7. Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts**

Pas nécessaire.

**8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures afin que celles-ci puissent être programmées**

Pas nécessaire.

**9. Calendrier proposé pour les nouvelles activités**

Il est proposé de procéder à la révision de la norme sur une période de trois ans, à condition que les nouveaux travaux soient approuvés lors de la quarante-cinquième session de la Commission en 2022. L'adoption définitive de la version révisée pourrait avoir lieu en 2025.